

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.12 Физико-химические и биохимические основы производства мяса
по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»
по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физико-химические и биохимические основы производства мяса» является формирование у студентов прочных знаний и умений в области физико-химических и биохимических основ производства мяса и мясных продуктов.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические и биохимические основы производства мяса»:

Характеристика мяса как объекта технологии. Автолитические изменения мяса. Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов Микроорганизмов. Изменение свойств мяса при холодильной обработке. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Изменения свойств мяса и мясопродуктов при тепловой обработке. Изменения мясопродуктов при копчении. Влияние сушки на свойства мясных продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

а) фундаментальные (базовые) понятия в области механизмов превращений основных веществ, входящих в состав мясного сырья в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов.

Уметь:

а) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

Владеть:

а) методами контроля физико-химических и биохимических показателей качества в сырье и готовой продукции.

Зав.каф. ХТОМ

Хасаншина Э.М.